



VEGAN EGG-MUFFIN

Par Sébastien Kardinal 

INGRÉDIENTS

- 2 muffins anglais (pain)
- 100g de Papondu Battu
- 3 tranches de bacon végétal
 - Cheddar végétal
 - Margarine
- 2 c. à café de mayo végane
- 1 c. à café de ketchup
- Worcester sauce végane
- Piment d'Espelette
- Sel noir de Kala namak

PRÉPARATION

1. Cuire le Papondu et les tranches de bacon végétal à la poêle à feu doux, avec un peu de margarine (environ 2 min par face).
2. Pendant ce temps, préparer la sauce en mélangeant la mayonnaise, le ketchup, un peu de Worcester sauce, de piment d'Espelette et de sel noir de Kala namak.
3. Couper les muffins en deux et les toaster à la poêle avec un peu de margarine. Ajouter le cheddar sur deux demi-muffin (face intérieure). Couvrir 2 min.
4. Dresser un egg-muffin en déposant la sauce sur un demi-muffin, du Papondu, 3 demi-tranches de bacon et refermer avec la seconde moitié du muffin et son cheddar fondu. Répéter pour le deuxième egg-muffin.